Importante

Assistência Técnica

Possuímos uma Rede de Serviços Autorizada GE que cobre todo o território nacional, sendo nossos técnicos treinados para melhor atendê-lo. Caso seu cooktop elétrico necessite de reparos, consulte a relação de serviços autorizados e acione o mais próximo de sua residência.

Serviço de Atendimento ao Consumidor

A GE oferece aos seus consumidores o SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor, dispondo-se a esclarecer dúvidas, receber sugestões, críticas e reclamações e a fornecer orientações e esclarecimentos sobre seus produtos, seu uso correto, auxiliando em tudo o que se fizer necessário para a efetiva utilização dos direitos do consumidor.

Ligue de todo o território nacional, de segunda a sexta feira das 9:00 às 18:00 e aos sábados das 8:00 às 12:00, nos telefones abaixo indicados ou, se preferir, escreva para o endereço abaixo, ou utilize o nosso "e-mail":sacge@gedako.com.br.

General Electric

GE-Dako S.A.
Rua Croda,399 - Distrito Industrial - Campinas - SP - CEP 13055-901
SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
Grande São Paulo: (11) 3351-4961
Demais localidades: 0800-115151
e-mail: sacge@gedako.com.br

Visite o nosso site:
www.ge.com.br

DEPARTAMENTO DE MARKETING - Março 03 CÓD.17718/002-018-3

General Electric

Elétrico

Cooktops

Linha modular

Manual do Usuário

Modelo
JEU150E6H1BK

Parabéns!
Você adquiriu um Produto com a Qualidade GE.

Isto, para nós é muito importante, pois os produtos GE são concebidos para fazer parte de sua família por muitos anos, proporcionando-lhe conforto e segurança.

A GE, uma das mais tradicionais e conceituadas empresas do mundo, preza pela qualidade, durabilidade, desempenho e exclusividade dos seus produtos, bem como pela total satisfação dos seus clientes.

Esperamos manter sua preferência pela marca GE, sempre que você precisar de aparelhos de alta qualidade e tecnologia para o seu lar.

Parabéns pela sua escolha.

Estamos felizes em ter um produto GE fazendo parte de sua família.

IMPORTANTE!

Instalação:

Para sua segurança e para o bom funcionamento da seu novo cooktop elétrico Profile, é muito importante a sua correta instalação. Consulte a seção Instalação/Operação e obtenha maiores detalhes sobre como proceder ao instalar seu cooktop elétrico Profile. Acompanha o seu cooktop alguns acessórios: mantenha-os para a instalação pelo Posto Autorizado (veja Lista de Serviços Autorizados GE).

ATENÇÃO: A GE oferece gratuitamente a mão-de-obra para a primeira instalação deste produto através da sua Rede de Serviços Autorizados.

Danos funcionais ou estéticos provenientes da má instalação, realizada por pessoa não habilitada, não serão cobertos pela garantia.

A preparação do gabinete corre por conta do cliente.

Grampeie aqui a sua nota fiscal de compra

A comprovação da data de compra original é necessária para a assistência técnica durante o período de garantia.

Escreva aqui os números de série e modelo do cooktop elétrico Profile

Modelo N° ____________________

Série N° ____________________

Estes números estão localizados numa etiqueta na parte inferior do cooktop elétrico Profile.

GE e Você:
Uma Parceria de Serviços

Para que você se sinta sempre seguro em relação aos produtos GE, nós oferecemos apoio técnico com serviços de qualidade. No entanto, muitos dos problemas e das dúvidas podem ser resolvidos em pouco tempo, por você mesmo, com a ajuda das instruções e informações contidas neste manual.

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO

Ele contém muitas informações úteis sobre o uso e a manutenção corretos do seu cooktop elétrico Profile. Um pouco de cuidado preventivo pode significar grande economia de tempo e dinheiro durante a vida útil do seu cooktop.

LEIA O CAPÍTULO DE SOLUÇÃO DE PEQUENOS PROBLEMAS

Você vai encontrar muitas respostas para a solução de problemas comuns. Se você examinar primeiro a nossa tabela de "Dicas para a Solução de Problemas", talvez nem precise chamar a assistência técnica.

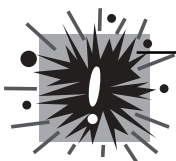
CASO NECESSITE DE SERVIÇOS

Consulte a lista anexa da nossa Rede de Serviços Autorizada GE e chame, com a Nota fiscal em mãos, o posto mais próximo de sua residência.

Em caso de dúvidas, sugestões, críticas ou reclamações, você pode utilizar-se do nosso SAC - Serviço de Atendimento ao Consumidor
Grande São Paulo: (11) 3351-4961
Demais localidades: 0800-115151
que funciona de segunda a sexta feira, das 9:00 às 18:00 horas e aos sábados das 8:00 às 12:00 ou, se preferir contate-nos pelo nosso “e-mail”: sacge@gedako.com.br. Teremos prazer em atendê-lo.

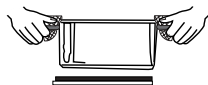
CUIDADO!

Para sua segurança a informação contida neste manual deve ser seguida para minimizar o risco de incêndio ou explosão, choques elétricos ou danos à sua propriedade e danos pessoais.

Leia todas as instruções antes de usar o seu cooktop elétrico.

PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

- Utilize este aparelho para o fim a que se destina, conforme o descrito neste Manual.
- Não tente consertar ou substituir qualquer parte do seu cooktop a menos que claramente recomendado neste manual. Todos e quaisquer outros consertos devem ser feitos por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Antes de fazer qualquer reparo ou conserto, desconecte a alimentação do cooktop no painel de distribuição da residência removendo o fusível ou desligando o disjuntor.
- O cooktop deve ser instalado e aterrado por um técnico habilitado de acordo com as Instruções de Instalação e Operação. Quaisquer ajustes e reparos devem ser executados somente por técnicos do Serviço Autorizado GE.
- Peça ao instalador que lhe mostre a localização do fusível ou do disjuntor. Marque-o para fácil localização.
- Não deixe crianças sozinhas ou sem vigilância onde um cooktop está quente ou em funcionamento. Elas podem se queimar muito seriamente. Nunca permita que elas sentem ou permaneçam em qualquer parte do cooktop.
- Oriente as crianças a não brincar com os controles ou qualquer outra parte do cooktop.
- Não permita que ninguém suba, apoie ou se pendure no cooktop.

- *CUIDADO*: Itens de interesse para crianças não devem ser colocados num armário sobre um cooktop- subindo no cooktop para pegá-los poderão se queimar seriamente.
- Mantenha sempre revestimentos combustíveis de parede, cortinas ou ornamentos afastados a uma distância segura do seu cooktop.
- Mantenha panos de pratos e pegadores de panelas e outros panos seguramente afastados do seu cooktop.
- Mantenha sempre utensílios de madeira ou plástico e alimentos enlatados afastados do seu cooktop. Eles podem esquentar e provocar queimaduras.
- Nunca use roupas folgadas ou soltas enquanto estiver usando o cooktop. Seja cuidadoso quando pegar objetos armazenados em armários sobre o cooktop.
  Materiais inflamáveis podem se incendiar se entrarem em contato com uma unidade de superfície de aquecimento quente e poderão causar sérias queimaduras.

- Use apenas panos de panelas que estejam secos - panos úmidos ou encharcados sobre superfícies quentes podem causar queimaduras devido ao vapor gerado. Não deixe que os panos de panelas entrem em contato com uma unidade de superfície quente. Não use uma toalha ou pano grosso. Tais tecidos podem incendiar-se sobre uma unidade de superfície quente.
- Para sua segurança, nunca use o cooktop para aquecer o ambiente.
- Não use água sobre gordura em chamas. Nunca pegue uma panela em chamas. Desligue os controles. Extinga as chamas cobrindo totalmente a panela com uma tampa que se encaixe perfeitamente ou uma bandeja plana. Use um extintor de pó químico seco ou de espuma. Gordura em chamas pode ser abafada cobrindo-a com bicarbonato de sódio ou com um extintor de pó químico seco ou de espuma.
- Quando alimentos em chamas estão sob o exaustor, desligue o mesmo. O ventilador, se estiver em funcionamento, pode espalhar as chamas.

- Não deixe gordura ou outro material inflamável se acumular sobre o cooktop.
- Não toque nas unidades da mesa. Essas superfícies podem estar suficientemente quentes para produzir queimaduras embora estejam escuras. Durante e após o uso, não toque ou deixe panos ou outros materiais inflamáveis em contato ou áreas próximas às unidades da mesa; espere um tempo suficiente para o esfriamento.
  Potencialmente, superfícies quentes incluem o cooktop e áreas faceando o mesmo.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, incêndio de materiais inflamáveis e derramamento, os cabos dos utensílios devem ser posicionados para o centro do cooktop sem que se estendam sobre as áreas das unidades próximas.
- Sempre desligue os controles das unidades da mesa antes de retirar os utensílios.
- Use panelas de tamanho adequado- escolha utensílios de cozinha tendo fundos planos suficientemente largos para cobrir a área de aquecimento da unidade da mesa. O uso de utensílios de cozinha inadequados exporá uma porção da área da unidade radiante a contato direto e poderá causar a queima de panos de limpeza. A relação adequada de utensílios para área da unidade também aumentará a eficiência.
- Nunca deixe as unidades da mesa sem vigilância quando ajustadas em níveis altos. Transbordamento provoca fumaça e respingos de gordura que podem incendiar-se.
- Somente certos tipos de recipientes de vidro, cerâmica vítrea, louça cerâmica ou esmaltados são indicados para cozimento em cooktops; outros podem quebrar devido a súbita mudança em temperatura.
- Verifique sempre os alimentos sendo fritos em ajustes de médias e altas temperaturas.
- Alimentos que serão fritos devem ser os mais secos possíveis. Cristais de gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem provocar o borbulhar na gordura quente e transbordar a panela.
- Use a quantidade mínima possível de gordura para fritar, seja com camada rasa ou profunda de gordura. Colocar muita gordura na panela pode provocar transbordamento quando se coloca os alimentos.
- Se for usada uma mistura de óleos e gordura para fritar, misture-os antes de aquecê-los ou a medida que a gordura se derreta lentamente.
- Aqueça gordura sempre lentamente e observe-a enquanto é aquecida.
- Nunca tente movimentar uma panela de gordura quente, especialmente uma frigideira com camada profunda de gordura. Espere até que a gordura esfrie.
- Não armazene materiais inflamáveis próximo de um cooktop.
- Mantenha o exaustor e os filtros de gordura limpos para permitir boa exaustão e evitar incêndios de gorduras.
- Não armazene ou use materiais combustíveis, gasolina, ou vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro eletrodoméstico.
- Limpe somente as partes indicadas neste Manual do Usuário.
- Não deixe produtos a base de papel, utensílios de cozer ou alimentos no cooktop quando este não estiver em uso.
- Mantenha o cooktop limpo e livre do acúmulo de gordura ou respingos que possam incendiar-se.
- Nunca aqueça recipientes fechados de alimentos. O aumento de pressão interna pode fazê-los explodir e causar danos.
- Nunca deixe potes ou latas de sobras de gordura sobre ou próximo do seu cooktop.

ATENÇÃO: SIGA OS PROCEDIMENTOS E RECOMENDAÇÕES DE INSTALAÇÃO CONFORME O ITEM INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

UNIDADES DE SUPERFÍCIE DE AQUECIMENTO

- *Tenha cuidado quando tocar o cooktop. A superfície do vidro do cooktop reterá calor depois que os controles tenham sido desligados.*

- Evite riscar o vidro do cooktop. Objetos pontiagudos ou cortantes, anéis ou outras jóias e rebites usados em roupas podem riscar o cooktop.
- Nunca use a superfície de vidro do cooktop como uma tábua de cortar.
- Não coloque ou armazene itens sobre a superfície de vidro do cooktop quando este não estiver em uso.
- Cuidado ao colocar colheres ou outros utensílios usados para mexer alimentos nas panelas, sobre a superfície do cooktop quando o mesmo estiver em uso. Esses utensílios podem se tornar quentes e causar queimaduras.
- Evite aquecer uma panela vazia. Assim fazendo pode danificar o cooktop e a panela.
- Não deixe água, outros líquidos ou gordura armazenados no cooktop ou no painel de controle.
- Para minimizar a possibilidade de queimaduras, antes de limpar o cooktop, certifique-se sempre que os controles das unidades da mesa estão na posição desligada e que a superfície inteira de vidro está fria.
- Não opere as unidade de superfície de aquecimento se o vidro estiver quebrado. Respingos ou soluções de limpeza podem penetrar no cooktop quebrado e criar um risco de choque elétrico. Chame imediatamente um técnico qualificado.
- Limpe o cooktop com cuidado. Se for usada uma esponja ou pano molhado para retirar respingos numa unidade de superfície de aquecimento quente, seja cuidadoso para evitar queimaduras de vapor. Alguns limpadores podem produzir vapores nocivos se aplicados sobre uma superfície quente.

NOTA:

Recomendamos que você não limpe qualquer área da mesa até que as mesmas tenham esfriado e que a(s) lâmpada(s) indicadora(s) de superfície quente tenha(m) apagado. Respingos de açúcar são exceções a isto. Veja a seção Limpeza do Cooktop de Vidro.

Quando o cooktop está frio, use somente a pasta de limpeza recomendada para limpar o cooktop.

- Para evitar possível dano à superfície de cozimento, não aplique a pasta de limpeza na superfície de vidro quando ela estiver quente.
- Depois da limpeza, use um pano seco ou papel-toalha para retirar todo o resíduo da pasta de limpeza.
- Leia e siga todas as instruções e avisos nas etiquetas da pasta de limpeza.

GUARDE E SIGA ESTAS INSTRUÇÕES

Cooktop elétrico de 51cm

A primeira instalação do cooktop Profile é gratuita.

Antes de usar o cooktop leia estas instruções de instalação completa e cuidadosamente.

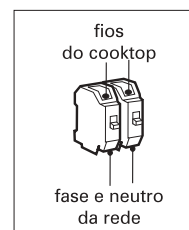
Guarde e siga estas instruções.

Atenda todas as normas estabelecidas pela legislação.

Peça ao instalador para deixar estas instruções com o usuário, após usá-las para a instalação.

Nota:

Este eletrodoméstico deve ser aterrrado de acordo com as normas ABNT- Seção de aterramento 5410.

Para sua Segurança

Cuidado:

Para sua segurança pessoal retire os fusíveis ou desative o disjuntor antes de iniciar a instalação do cooktop. Desobediência a este procedimento pode resultar em sérios danos pessoais ou mesmo um choque fatal.

Requisitos Elétricos

O cooktop deve ser ligado a uma tomada individual de corrente elétrica de 60Hz e voltagem de 230 Vc.a. Não utilize extensões nem adaptadores para ligar seu cooktop. É recomendável que o circuito elétrico que deverá servir o cooktop, esteja protegido com duas chaves disjuntoras de corrente de 15A.

- Verifique na plaqueta metálica existente em seu cooktop qual a especificação de potência (kW).
- Deve-se seguir, para a instalação elétrica, o uso de fios elétricos adequados (veja tabela abaixo).

Ligação do fio terra

Ligue o fio terra a um "terra" eficiente para garantir sua segurança quanto a choques elétricos em um eventual curto-circuito.

Se você não possuir um "terra" em sua residência ou tiver dúvidas, chame um eletricista de sua confiança para executar o serviço conforme a norma NBR-5410.

IMPORTANTE !

Nunca ligue o fio terra ao neutro da rede elétrica, a fio de pára-raios, tubulações de gás ou partes metálicas de janelas e/ou estrutura de sua residência, tubulações de plástico ou torneiras metálicas porém conectadas à tubulações de plástico.

TABELA PARA DIMENSIONAR FIAÇÃO*- BASE NBR 5410- CRITÉRIO MÁXIMA QUEDA DE TENSÃO 4%: 220Vc.a/13A

CABO #	DISTÂNCIA MÁXIMA
1,5	24
2,5	39
4,0	63

*válido para fio de cobre isolado para 750V @ 70ºC e circuito independente.

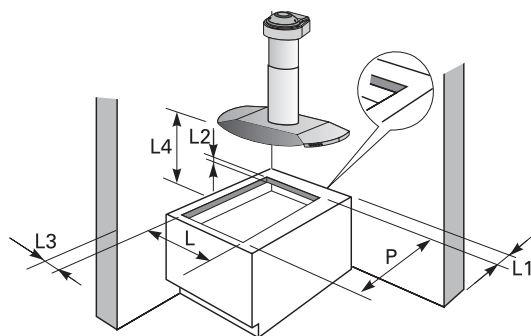
1 Preparação

- Ao iniciar a instalação, desligue a alimentação elétrica do cooktop.
- Faça uma abertura na superfície onde será colocado o cooktop elétrico de acordo com as dimensões indicadas na Figura 1 e tabela A. Siga as medidas, assegurando que os cortes da abertura sejam paralelos e que os cortes, traseiro e frontal, sejam perpendiculares aos laterais.

Tabela A: Dimensões para abertura

Dimensão	(mm)
L	270
P	493
L1 mín.	60
L2 mín.	40
L3 mín.	185
L4 mín.	700

Figura 1

L = largura da abertura
P = profundidade da abertura
L1 = afastamento da parede traseira
L2 = espessura do tampo do nicho
L3 = afastamento da parede lateral
L4 = altura até o exaustor

IMPORTANTE:
Retire todo o material da embalagem e quaisquer papéis do cooktop antes de conectar a alimentação de eletricidade.

2 Vedação da abertura

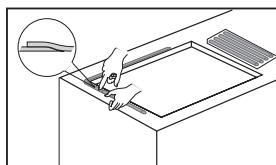



Figura 2

Figura 3

Acompanha o seu cooktop a massa de vedação (será usada pelo Posto Autorizado para colocá-la entre o móvel e o cooktop) a fim de evitar que líquidos possam vazar acidentalmente para a parte inferior do móvel onde está instalado o cooktop.

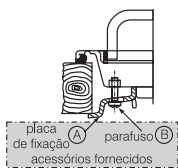
Para isso:

1 Coloque a massa de vedação ao longo de toda a abertura com atenção nos pontos de junção dos pedaços de massa que devem ficar sobrepostos (veja Figura 2).

2 Coloque o cooktop na abertura.

3 Com uma chave de fenda monte, ajuste e fixe:

- as 2 placas de fixação A (fornecidas) com os 2 parafusos B (fornecidos)(veja Figura 3).

4 Insira novamente a massa de vedação em eventuais frestas na parte externa do cooktop.

3 Informações importantes para a instalação

O cooktop pode ser instalado numa posição isolada ou entre dois balcões de cozinha ou ainda entre um balcão de cozinha e uma parede. A parede posterior e as superfícies circundantes devem suportar temperaturas de 65°C acima da ambiente.

Para evitar que a camada de plástico (fórmica) que cobre o balcão da cozinha descole, a cola usada na junção da madeira e do plástico deve suportar temperatura de 150°C.

A instalação do cooktop deve ser feita em local bem ventilado.

IMPORTANTE: A caixa de junção deve estar localizada onde ela permita adequada folga no cabo de alimentação do cooktop para a instalação e manutenção. Veja Figura 4.

Certifique-se de que este rasgo não interfira com a estrutura do gabinete na parte frontal.

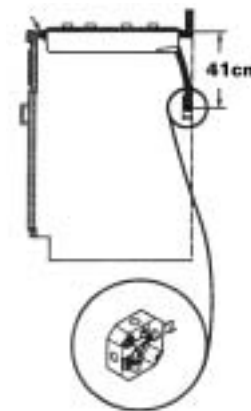



Figura 4
Montagem sugerida de uma caixa de junção (não fornecida com o cooktop).

Instale o cooktop na abertura feita no gabinete.

Nota:

Se o cooktop for instalado num balcão sem abertura inferior as conexões da fiação elétrica devem ser feitas antes de colocar o cooktop na abertura.

Instalando o cooktop em um balcão padrão:

Para colocar o cooktop acoplado a um balcão padrão, siga os passos indicados no item anterior Vedação da Abertura. Veja figura 5 a seguir.

Figura 5

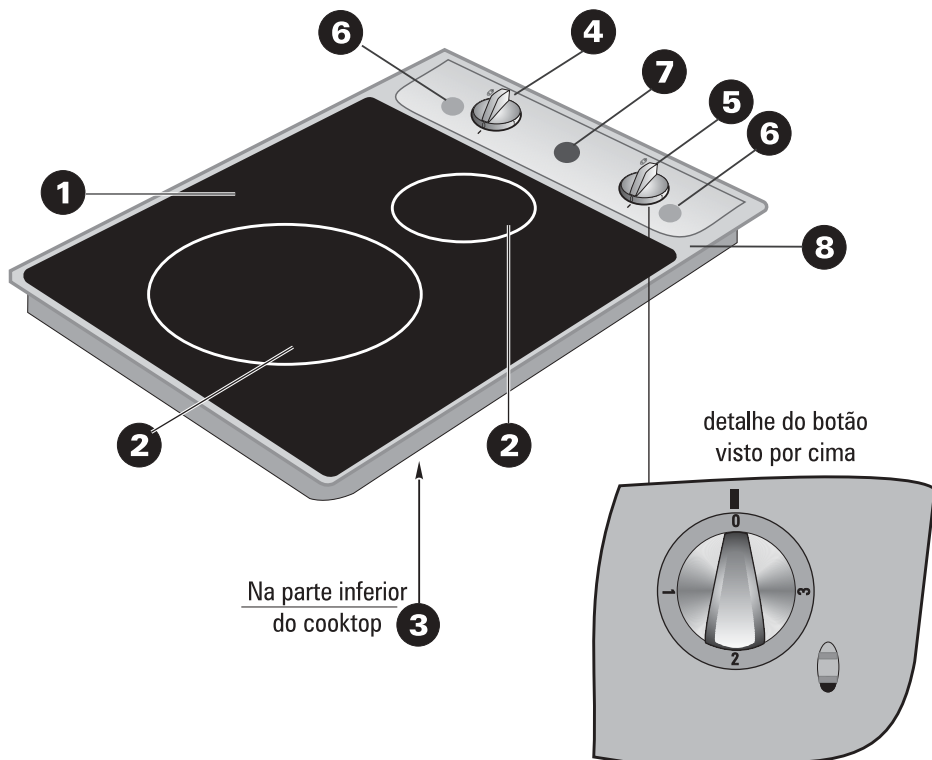
Ligações Elétricas

A alimentação de eletricidade ao cooktop deve ser interrompida enquanto as conexões à rede estiverem sendo feitas. A desobediência a este procedimento pode resultar em danos pessoais ou choque fatal.

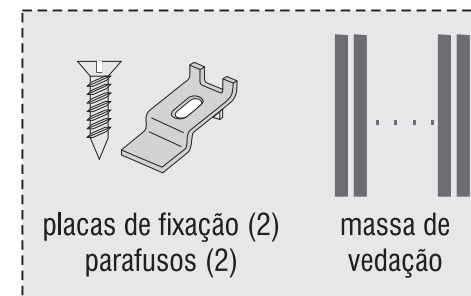
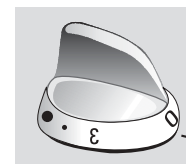
Ao fazer as conexões dos fios, use totalmente o cabo de alimentação montado no cooktop (cerca de 1m). Esse cabo não deve ser cortado.

Conecte o fio terra do cooktop (verde/amarelo) ao condutor de aterramento da residência de acordo com a legislação local (norma ABNT 5410).

Conecte os outros dois fios (azul e marrom) entre fases.

Características do seu cooktop elétrico Profile

Característica

1 Cooktop de Cerâmica Vítrea
2 Unidade de Superfície de Aquecimento
3 Número de Série e Modelo (sob a unidade)
4 5 Botões
6 Indicador Luminoso de Superfície Quente (Hot Light)
7 Indicador Luminoso da Unidade Ligada (Luz Indicativa)
8 Moldura do cooktop

Acessórios que acompanham o produto

Como Ajustar os Controles

O botão pode ser girado, no sentido horário ou anti-horário, a partir da posição Desligado (número 0 gravado no botão). Em qualquer posição ele deve ser girado sem pressioná-lo para baixo. Você poderá ouvir sons baixos de cliques durante o cozinhar - uma indicação que os ajustes de calor que você selecionou estão sendo mantidos.

O ajuste varia da posição indicada pelo número 0 , desligado, até a indicada pelo número 3, correspondente à potência máxima. Para desligar o elemento aquecedor gire o botão até a posição em que o número 0 (zero) coincide com o traço gravado no painel (veja figura).

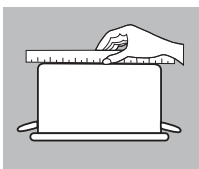
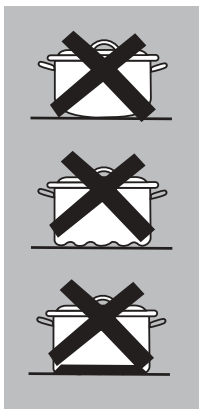
O indicador de unidade ligada (Luz Indicativa) acenderá quando qualquer unidade da superfície estiver em uso.
Ao acabar de cozinhar, certifique-se de que o botão foi girado até a posição Desligado (0) .
O indicador HOT LIGHT (indicador de superfície quente) se ilumina quando qualquer elemento radiante é ligado e ficará aceso até que a temperatura da mesa atinja cerca de 50°C (valores de temperatura não perigosos).

Notas:
- *O indicador Hot Light acende quando a unidade está quente para o contato.*
- *Ele permanece aceso mesmo depois que a unidade é desligada.*
- *Ele fica iluminado até que a área sobre o elemento escolhido atinja cerca de 50°C.*

A unidade de superfície de aquecimento realiza ciclos de ligar/desligar a fim de manter o ajuste desejado de temperatura.

Mesmo depois de desligar as unidades de superfície de aquecimento, o vidro do cooktop conserva calor suficiente para continuar o cozimento dos alimentos. Para evitar sobrecozimento, retire as panelas das unidades de superfície de aquecimento quando o alimento estiver cozido. Evite colocar qualquer coisa sobre a unidade de superfície de aquecimento até que a mesma tenha esfriado completamente.

Informações Úteis sobre Utensílios de Cozinha

As informações que seguem lhe ajudará a escolher os utensílios com os quais você obterá bons desempenhos.

Verifique com uma régua a planicidade do fundo das panelas.

Panelas com fundos arredondados, curvos ou ranhurados não são recomendados.

Aço Inox: altamente recomendado

Alumínio: recomendação para alumínio pesado

Boa condutividade. Resíduos de alumínio, algumas vezes, aparecem como riscos no cooktop mas, podem ser retirados, se limpos imediatamente. Devido seu baixo ponto de fusão, alumínio leve não deve ser usado.

Fundo de Cobre: recomendado

O cobre pode deixar resíduos que aparecem como riscos, os quais podem ser removidos desde que imediatamente. Entretanto, não deixe este tipo de panela ferver a seco. Metal sobreaquecido pode se juntar ao vidro dos cooktops. Uma panela de fundo de cobre sobreaquecida deixará um resíduo que manchará permanentemente o cooktop, se não for removido imediatamente.

Ferro Fundido Recoberto de Porcelana Esmaltada: recomendado

É recomendado desde que o utensílio seja completamente recoberto com a porcelana esmaltada. Panelas com fundos não recobertos com porcelana podem ser usadas se o fundo da panela não for áspero pois ele pode riscar o vidro.

Cerâmica Vítrea: pode ser usada mas, não é recomendada

Baixo desempenho. Pode riscar a superfície.

Louças: pode ser usada mas, não é recomendada

Baixo desempenho. Pode riscar a superfície.

Limitador de temperatura

Toda unidade de superfície de aquecimento tem um Limitador de Temperatura.

Ele protege a superfície de cerâmica vítrea evitando que a mesma se torne muito quente.

O Limitador de Temperatura pode desligar as unidades por um período de tempo se:

- *A panela ferve seca.*
- *O fundo da panela não for plano.*
- *A panela estiver fora do centro.*
- *Não houver panela sobre a unidade.*

Certifique-se de que a energia elétrica esteja desligada e toda a superfície da mesa esteja fria antes de limpar qualquer parte do cooktop.

O cooktop Profile da GE dispõe de unidades de aquecimento sob uma superfície plana de vidro e foi fabricado com um material extraordinário: o material vitrocerâmico. Ele é mais duro que o vidro ao qual se assemelha. Resiste a calor e frio bem como a grandes variações de temperatura. Evitar que líquidos a ferver saiam das panelas caindo sobre a superfície. A seguir, recomendações que você deve seguir para manter o seu cooktop Profile.

Como retirar a fita de embalagem

Para assegurar que não haverá danos ao acabamento do produto, a maneira mais segura de retirar o adesivo deixado pelas fitas de embalagem é pela aplicação de um detergente líquido doméstico de lava-louças, óleo mineral ou óleo de cozinha. Aplique com um pano macio e deixe úmido. Seque e então aplique um polidor doméstico para limpar totalmente e proteger a superfície do produto.

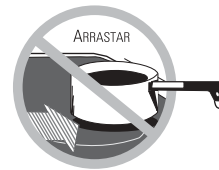
Notas:

A fita plástica deve ser retirada de todos os acabamentos cromados. Ela não pode ser retirada se estiver endurecida pelo calor.

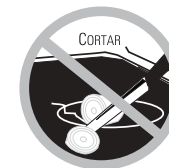
Um pouco de odor é normal quando um novo cooktop é usado pela primeira vez; isso é causado pelas peças novas e materiais isolantes e desaparecerá em pouco tempo.

Sobre as unidades de superfície de aquecimento

Nunca cozinhe diretamente sobre o vidro.Use sempre utensílios de cozinha.

Coloque sempre a panela no centro da unidade de superfície de aquecimento onde você está cozinhando.

Não deslize o utensílio de cozinha ao longo do cooktop -o vidro é resistente a riscos mas não é a prova de riscos.

- Certifique-se de que, cada vez que utilizar o seu cooktop, as panelas e a área de cocção estejam limpas e secas.
- Não deslize o utensílio de cozinha ao longo do cooktop -levante-os para evitar riscos na superfície da mesa.
- Evite limpar as verduras sobre a mesa do cooktop uma vez que restos de detritos e materias duros podem riscar a mesma.
- Utilize panelas suficientemente grandes para evitar que alimentos sejam derramados sobre as áreas de cozimento, principalmente se os ingredientes contiverem açúcar; o açúcar pode danificar seriamente a superfície vitrocerâmica (não coberto pela garantia).
- Mantenha limpa e não deixe objetos sobre a mesa do cooktop; acima de tudo não deixe material plástico ou de alumínio sobre a mesma que poderia derreter e danificar o cooktop.

A seguir algumas recomendações de limpeza para a adequada manutenção de seu cooktop.

Não use a superfície como uma tábua de cortar.

Não deixe itens pesados sobre o cooktop pois se cairem sobre o mesmo poderão causar danos.

Limpeza do cooktop de vidro

Antes de usar o cooktop pela primeira vez, limpe-o com uma pasta de limpeza. Em adição, limpe a superfície do vidro após cada uso. Isso protege a superfície e torna a limpeza mais fácil.

VEDAÇÃO DO COOKTOP: Para limpar a vedação do cooktop deixe um pano molhado sobre ela por alguns minutos e então limpe. Use um detergente suave se necessário. Não use uma faca ou qualquer objeto afiado na vedação pois ele pode cortar ou danificá-la.

Limpeza freqüente deixa uma camada protetora que é essencial para evitar riscos e abrasões.

ATENÇÃO: Detergentes para lavar pratos removem esta camada protetora e portanto tornam o seu cooktop mais sensível a manchas.

LIMPEZA DIÁRIA

Use, no vidro do cooktop, somente a pasta de limpeza recomendada para esse fim, como Cerama Brite ou Cooktop Cleaning Cream.

Para manter e proteger a superfície do vidro do cooktop siga os passos a seguir.

- Limpe a superfície com a pasta de limpeza depois de cada uso.
- Esfregue algumas gotas (menos é melhor) da pasta de limpeza sobre a área da sujeira usando uma toalha de papel úmida. Absorva, com um papel toalha seco, até que toda a sujeira e creme tenham sido removidos.

O uso de um raspador laminado não danifica a superfície se for mantido o ângulo de 30°.

Para sujeira pesada e queimada:

1. Aplique algumas gotas da pasta de limpeza à área suja (fria).
2. Usando um papel toalha úmido, esfregue a pasta de limpeza na área do queimado. Como com qualquer respingo queimado, isso pode exigir algum esforço.
3. Com cuidado, raspe a sujeira com um raspador laminado. Mantenha o raspador sob ângulo de 30° contra a superfície de vidro do cooktop.
4. Se ficar alguma sujeira, repita os passos anteriores. Para proteção adicional, depois que toda a sujeira foi removida, faça um polimento de toda a superfície com creme de limpeza.
5. Absorva com um papel toalha seco.

Notas:

- *Certifique-se de usar um raspador laminado novo e afiado (Esse raspador pode ser adquirido no serviço autorizado GE mais próximo). Não use uma lâmina cega ou com dentes.*
- *Guarde esse raspador longe de crianças.*

Recomendações gerais sobre limpeza e manutenção

Todas as manchas ou alimentos derramados devem ser imediatamente removidos, preferivelmente enquanto a área de cocção estiver ainda quente (cuidado para evitar queimaduras) e antes de qualquer outro uso. Para isso, use:

- um pano seco se a mesa estiver pouco suja,
- um raspador (especial para cooktop de vitrocerâmica) se a mesa estiver muito suja.

Se a mesa ainda assim estiver suja, espere até que a mesa esfrie e então, limpe-a com um pano macio ou esponja macia e produtos não-abrasivos.

Nota:

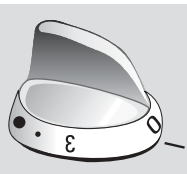
Se panelas com uma fina camada de alumínio, cobre ou verniz forem deixadas ferver a seco, tal camada pode aderir ao vidro do cooktop e deixar uma descoloração negra. Remova-a imediatamente antes de usar o cooktop novamente, caso contrário a mancha ficará permanente.

Finalmente, proteja o seu cooktop de manchas futuras usando pasta de limpeza especial para cooktop vitrocerâmico que deixa uma fina película protetora sobre a mesa.

Não use detergentes abrasivos em pó pois os mesmos podem danificar a mesa do cooktop.

Moldura do cooktop - Use os mesmos métodos de limpeza que os que foram descritos para o vidro exceto quanto ao uso do raspador laminado. Não raspe a moldura pois isto danificará a superfície do metal.

Botões - Os botões não devem ser removidos para limpeza. Para a limpeza dos mesmos, coloque-os na posição desligado (0).

Lave os botões com sabão e água ou numa solução de água morna e detergente neutro.

Dicas para a Solução de Problemas - Economize tempo e dinheiro! Veja primeiro a tabela abaixo e você poderá não precisar chamar o Serviço Autorizado.

	Causas Possíveis
As unidades de superfície de aquecimento não mantém uma fervura contínua ou a velocidade de frigir não é rápida suficiente.	• Você deve usar panelas que tenham fundo absolutamente plano. Se puder ser vista luz entre o fundo da panela e uma régua, as unidades de superfície de aquecimento não transferirão calor adequadamente. • O fundo das panelas deve coincidir com o diâmetro da unidade de superfície selecionada.
O cooktop parece quente.	• A superfície de vidro do cooktop pode parecer mais quente do que você está acostumado. Isso é normal. Certifique-se de que estão sendo usadas panelas de fundo plano.
Alimentos cozem lentamente	• Utensílios inadequados estão sendo usados. Fundos de panelas devem ser planos, relativamente pesados e do mesmo diâmetro da unidade de superfície selecionada.
As unidades de superfície de aquecimento não operam adequadamente.	• A dificuldade pode estar no painel principal de distribuição de sua casa, devido um fusível queimado do circuito do cooktop, um disjuntor aberto, o fusível principal ou o disjuntor principal, dependendo do tipo da alimentação de energia. Se um disjuntor estiver envolvido, reative-o. Se a caixa de controle usa fusíveis, o fusível do cooktop (tipo cápsula) deverá ser trocado, MAS SOMENTE POR ALGUÉM QUE SEJA FAMILIARIZADO COM CIRCUITOS ELÉTRICOS. Se após realizar um desses procedimentos, o fusível rompe ou o disjuntor abre, chame a Assistência Técnica GE. *NOTA:* *Inquilinos ou proprietários de condomínios devem pedir ao gerenciamento de seus edifícios realizar esta verificação antes de chamar a Assistência Técnica.* • Controles das unidades de superfície de aquecimento do cooktop não estão convenientemente ajustados ou um botão errado está ajustado para a unidade que você está usando.
Pequenos riscos (podem aparecer como trincas) ou abrasões na superfície de vidro do cooktop radiante.	• Foram usados métodos incorretos de limpeza ou utensílios com fundo irregular ou partículas grossas (areia ou sal) estavam presentes entre o utensílio e a superfície do cooktop. Use as instruções recomendadas de limpeza, certifique-se de que os fundos dos utensílios e os próprios estão limpos e use utensílios com fundo liso. Pequenos riscos não são removíveis mas se tornarão menos visíveis com o tempo devido a limpeza.
Marcas de metal(podem parecer como riscos).	• Não deslize utensílios de alumínio ao longo da superfície. Use procedimento recomendado de limpeza para remover as marcas. • Foram usados materiais incorretos de limpeza e respingos de gordura e transbordamento incrustado permanecem na superfície. Use um raspador laminado e o procedimento recomendado de limpeza.
Faixas ou pequenas manchas pretas.	• Use um raspador laminado e o procedimento recomendado de limpeza.
Áreas de descoloração no cooktop.	• Marcas de panelas de alumínio ou cobre bem como depósitos minerais de água ou alimentos podem ser removidos com a pasta de limpeza.
Mistura de açúcar quente/ plástico derretido na superfície.	• Veja a seção Limpeza do Cooktop de Vidro.

Especificações Técnicas

CARACTERÍSTICAS
Cooktop Cerâmica Vítrea -- Vidro Preto sobre Preto
Unidades de superfície --- 2 elementos
Elementos Aquecedores de 185mm --- 1 elemento
Elementos Aquecedores de 145mm --- 1 elemento
Controles --- Rotativos
Localização dos Controles -- Frontais
Indicadores Luminosos
Geral de funcionamento (pelo menos um elemento ligado) ------------ 1
De Superfície Quente (Hot Light) (um para cada elemento) ------------ 2
DIMENSÕES (mm) E PESO(kg)
Caracterização do cooktop --- 510cm (30")
Largura Total --- 290
Altura Total --- 55
Profundidade Total --- 510
Dimensões da abertura (encaixe do cooktop)(LxP) ------------------- 270x493
Peso Líquido / Bruto (aprox.) -- 4,0 / 5,0

POTÊNCIA ELÉTRICA (W)/ CORRENTE ELÉTRICA(A)
Potência total @ 230V --- 2900W / 12,6A
Potência do elemento 145mm @ 230V --------------------------------------- 1200W / 5,2A
Potência do elemento 185mm @ 230V --------------------------------------- 1700W / 7,4A

Lista de Serviços Autorizados GE

ALAGOAS MACEIÓ
Utilar Com. e Repres. Ltda.
R. Barão de Alagoas, 329
Centro 57020.210
(82) 223-8244 / (82) 326-1374

ALAGOAS ARAPIRACA
J. Cledson F. VAsconcelos
R. São Francisco, 826
Centro 57301.110
(82) 521-4413

AMAZONAS MANAUS
Joaquim Morais lucena Neto
R. Major Gabriel, 1158
Centro 69020.060
(92) 233-2578

AMAPÁ MACAPÁ
J T Silva - Centerfrio
Av Mendonça Furtado, 1415
Centro 68906.350
(96) 223-3266

BAHIA ALAGOINHAS
Portela Refrigeração Ltda
R. Peca Dionísio e Evilásio, 218
Centro 48000.000
(75) 422-1799 / (75) 422-1990

BAHIA BARREIRAS
Eletro Refrig. Paulista Ltda
R. Pedro Dourado, 145
JK 47800.000
(77) 611-5358

BAHIA BRUMADO
Copergas Com. Peças Eletrod. Ltda
Av. Dr. Antonio Mourão Guimarães, 99
Centro 46100.000
(77) 441-3765

BAHIA JEQUIÉ
Manoel Teles Argolo
Av. Lomanto Júnior, 364
Centro 45200.101
(73) 525-3841

BAHIA JUAZEIRO
Torres e Torres Ltda
R. Oscar Ribeiro, 110
CENTRO 48900.000
(74) 611-9002

BAHIA SALVADOR
Martins Azevedo & Cia Ltda
R. Lima e Silva, 201-A
Liberdade 41375.010
(71) 241-6410

BAHIA S. ANTONIO DE JESUS
Eletrone Refr. e Peças Ltda
R. Gorgonio José de Araújo, 46
Centro 44570.000
(75) 631-2711

CEARÁ FORTALEZA
F.G. Moreira
R. Guilherme Rocha, 1060
Centro 60030.000
(85) 212-2344 943758

CEARÁ JUAZEIRO DO NORTE
Francisco de Oliveira Lima
R. São Pedro, 689
Centro 63010.010
(88) 511-0078 13639

CEARÁ QUIXADÁ
Francisco A. Pinheiro Amorim
Av. José Caetano Almeida, 671
Rodoviário 63900.000
(88) 412-9873 90573

CEARÁ RUSSAS
Maria Willsa S. Ribeiro-ME
Trav. Bruno Epaminondas, 169
Centro 62900.000
(88) 411-0036 39105

DISTRITO FEDERAL BRASÍLIA
DGM Vendas Inst.Serv.Equip Gás Ltda
SHC/SL Q103 BL A Lojas 13, 17, 45
A Norte 70732.510
(61) 325-3636 3708

ESPÍRITO SANTO VITÓRIA
Refrigeração Espírito Santo Ltda
Av. Alberto Torres, 100
Ilha de Santa Maria 29040.700
(27) 3322-8333 / Elaine 87375

GOIÁS GOIÂNIA
Refrilux Com. Peças Serv. Refr. Ltda
Av. T-2, 2440
Setor Bueno 74215.010
(62) 285-6400 83289

MARANHÃO SÃO LUÍS
Tomaz Costa Comércio Ltda
R. Afonso Pena, 290-C
Centro 65010.030
(98) 221-2531 15355

MINAS GERAIS BELO HORIZONTE
Alexandre Gerlado Monterani-ME
R. Padre Demerval Gomes, 377
Coração Eucarístico 30535-470
(31) 3375-8796 89522

M. GROSSO SUL C. GRANDE
Custódio & Silva Ltda ME
Av. Ernesto Geisel, 4527
Centro 79008.410
(67) 384-3747 93414

MATO GROSSO CUIABÁ
C.Vanessa Brugnoli - ME
R. General Melo, 722
Centro 78015.400
(65) 624-2492 20280

PARÁ BELÉM
M E Santo Tavares
Av. Duque de Caxias, 694
Marco 66090.250
(91) 246-5100/(91)2465075 82252

PARAÍBA CAMPINA GRANDE
E. Feitosa Comércio e Refrig. Ltda
R. Pres. João Pessoa, 222
Centro 58102.490
(83) 341-6100 84338

PARAÍBA JOÃO PESSOA
Central Com Peças Serv. Ltda - ME
R. Walfredo Macedo Brandão, 548
JD. Cid. Universitária 58052.200
(83) 235-4161 42805

PERNAMBUCO ARCOVERDE
J.C.Eletro e Refrigeração Ltda-ME
Av. Severino José Freire, 554
Centro 56500.000
(87) 3822-2844 LUCIANA 92902

PERNAMBUCO RECIFE
Unidas Refrigeração Ltda
Av. Recife, 3400
Ibura 51190.730
(81) 3339.6509 67711

PIAUÍ TERESINA
Norivelton Bemvindo dos Reis ME
Av. José dos Santos Silva, 920
Centro 64001.300
(86) 223-5807/226-4227 943786

PARANÁ CURITIBA
Refrigeração Glória Pçs e Serv. Ltda
Av. João Gualberto, 1142
Alto da Glória 80030.000
(41) 252-8484 94793

RIO DE JANEIRO ITAGUAÍ
Refrigeração Kanet Ltda
R. Moisés Abraão, 75
Centro 23815.460
(21) 2688-5189/Fernando 31185

RIO DE JANEIRO RIO DE JANEIRO
New Quality Serv. Técn. Ltda
Estrada Calmete, 144
Jacarepaguá 22780.210
(21) 2426-1414/2431-1316 67506

RIO DE JANEIRO RIO DE JANEIRO
Shopping das Peças Refrig. Ltda
Av. Mal. Fontinelli, 3790
Sulacap 21740.000
(21) 3357-7608/7874/8920/9657 90789

RIO GRANDE DO NORTE CAICO
J. Ribamar Cia. Ltda.
Av. Cel. Martiniano, 1273
Centro 59300.000
(84) 421-2201 15208

R. GRANDE NORTE MOSSORÓ
Bel Lojas e Variedades Ltda
R. Tiradentes, 42
Centro 59600.210
(84) 316-1126 15088

R. GRANDE NORTE NATAL
Serviço Téc. e Assist. Autor. Ltda
R. Jaguarari, 1433
Vermelho 59030.500
(84) 223-6328/223-3833 89926

RORAIMA PORTO VELHO
Adelson B. da Rocha - ME
R. Rio de Janeiro, 2078
Tucumanzal 78915.320
(69) 223-2192 40911

RIO GRANDE DO SUL LAJEADO
Luiz André Korthuis - ME
Av.Senador Alberto Pasqualini, 1346
São Cristovão 95900.000
(51) 3714-2001 68776

R. GRANDE DO SUL P. ALEGRE
Servibem Comercial e Técnica Ltda
R. Visconde do Rio Branco, 252
Floresta 90220.230
(51) 222-9500/ 395-3181 89525

R. GRANDE DO SUL SOLEDADE
Enio Luiz Raminelli
Av. Mal. Floriano Peixoto, 1706
Centro 99300.000
(54) 381-1449/ 381-3303 2178

R. GRANDE DO SUL TAQUARA
Ernani Wust & Cia. Ltda
R. Rio Branco, 2609
Centro 95600.000
(51) 542-3278 42022

R. GRANDE DO SUL TRAMANDAI
Figueira Auto Elétrica Refrig.
Av. Fernandes Bastos, 2483
São José 95590.000
(51) 661-1044 40768

R. GRANDE DO SUL VIAÇÃO
Dirceu Lopes Bernardino - ME
Av.Senador Salgado Filho, 9746
Centro 94435.000
(51) 485-1538/485-8668 67621

SANTA CATARINA CRICIÚMA
Pedro Donizete Antunes
R. Henrique Lage, 2030
Santa Bárbara 88804.010
(48) 437-6812/ 439-3622 90023

SANTA CATARINA SÃO JOSE
Prevê & Silva Ltda
R. XV de Novembro, 150 LJ 4 BL A
Campinas 88101.440
(48) 241-0058 9895

SERGIPE ARACAJU
G & Santos Ltda
Av. Pedro Calazans, 890
G. Vargas 49055.520
(79) 211-2216/211-5838 11876

SERGIPE ITABAIANA
Congelo Ind. Com. Refrig. Ltda
R. Antonio Dutra, 812
Centro 49500.000
(79) 431-2404 42158

SÃO PAULO BAURU
Dolar Eletro Técnica Ltda - EPP
R. Agenor Meira, 3-49
Centro 17110.220
(14) 232-4754 / SILVIA 89953

SÃO PAULO CAMPINAS
Refrinor Refrigeração Ltda - ME
R. Anton von Zumbem, 2775
Jd. Bandeira II 13051.100
(19) 3268-9922 90460

SÃO PAULO JUNDIAÍ
Quality Service Refrigeração Ltda
R. Bernardino de Campos, 325
Centro 13207.760
(11) 4586-4102/4522-7077 85844

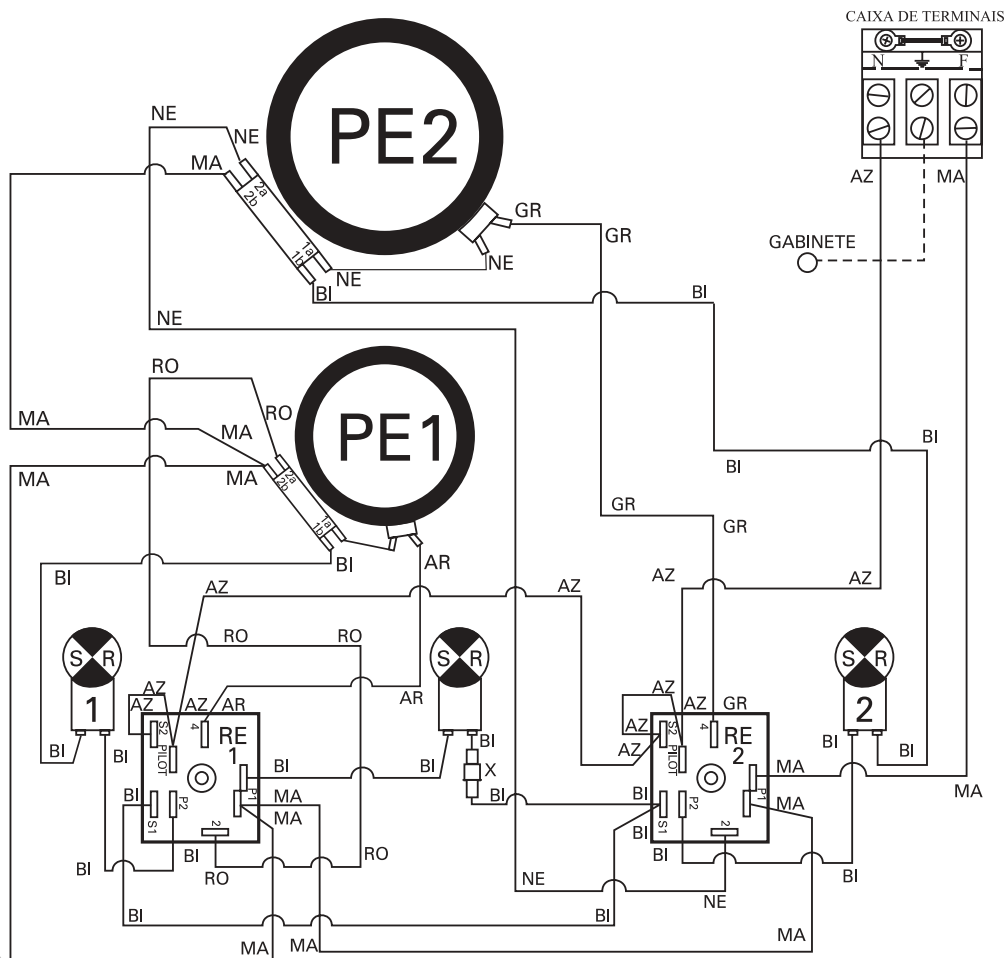
SÃO PAULO RIBEIRÃO PRETO
Assistência Técnica Ricardo Ltda-ME
R. Castro Alves, 375
Vl. Tibério 14050.370
(16) 610-8674 67588

SÃO PAULO S J. DO RIO PRETO
BMC Com. e Serv. Ref. Elet. Ltda
R. Osvaldo Aranha, 880
Parque Industrial 15025.620
(17) 232-7328 34824

SÃO PAULO SÃO PAULO
Maqsegel Serviços Ltda - ME
R. Acurui, 51
Tatuapé 3355.000
(11) 6671-3067/6671-5059 67592

SÃO PAULO SÃO PAULO
Picolli Service Com. Prest. Serv. Ltda
Av. Túlio Teodoro de Campos, 209
Vila Paulista 4360.040
(11) 5033-3225/5033-7900 943601

SÃO PAULO SÃO PAULO
Fomage Com. de Eletrod. Ltda
R. Apeninos, 561
Paraíso 1533.000
(11) 3141-0624 33024

ESQUEMA ELÉTRICO
COOKTOP ELÉTRICO

LEGENDA

MA=MARROM	BI=BRANCO	RE=REGULADOR DE ENERGIA
AZ=AZUL	NE=PRETO	PE=UNIDADE DE SUPERFÍCIE DE AQUECIMENTO
RO=VERMELHO	GR=CINZA	SR=LÂMPADA PILOTO
AR=LARANJA	AM/VD=AMARELO/VERDE	

A GE, através da sua rede de Assistências Técnicas Autorizadas, garante ao comprador dos produtos GENERAL ELECTRIC, os Serviços de Assistência Técnica, substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente constatados como sendo de fabricação.

Tanto a constatação dos defeitos, como os necessários reparos serão promovidos pelas Assistências Técnicas Autorizadas especialmente designadas pela GE.

CONDIÇÕES DE PRAZO E VALIDADE

A garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação deste produto GE, tem sua validade a partir da data de entrega do produto ou na falta de informação desta, da data da emissão da Nota Fiscal.

Decorrido o prazo de garantia total (1 ano), todos os custos de reparos, peças e mão de obra correrão por conta do consumidor.

NOTA:

Para poder fazer uso dos benefícios desta garantia é necessária a apresentação deste Termo acompanhado da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

CASO EM QUE CESSA A GARANTIA

1 Se o produto não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
2 Se na instalação ou uso não forem observadas as especificações do Manual de Instalação.
3 Se o aparelho tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela GE.
4 Se houver remoção e/ou alteração do número de série ou placa de identificação do aparelho.

SITUAÇÕES NÃO INCLUÍDAS NA GARANTIA

1 Peças sujeitas a desgaste natural pelo uso, bem como mão de obra na aplicação dessas e conseqüências advindas destas ocorrências.
2 Despesas como mão-de-obra, materiais, transporte do produto até o local definitivo de instalação, peças e adaptações necessárias à preparação do local para a utilização do produto, ou seja: rede elétrica, de água, gás, esgoto, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações.
3 Vidros em geral.
4 Danos decorrentes de descargas elétricas e/ou atmosféricas.

OBSERVAÇÕES

1 A GE não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir por sua conta, qualquer outra responsabilidade relativa à Garantia do Produto além das aqui explicitadas.
2 As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador.